

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Mo 01. September

Di 02. September

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Gelbes Thai Curry
mit Hähnchen **Reetz**,
dazu Pfannengemüse
und Reis

Geschmorte Rinderschulter
Eifelfleisch mit Kräutersauce,
dazu Zucchini Gemüse
und gebratene Polenta

Menu 2

Schweinerückensteak
Eifelfleisch „Toskana“
mit Thymiansauce, dazu
mediterranes Gemüse
und Kartoffeln

Hähnchen **Reetz** – Nudel
Pfanne mit jungem Spinat,
Kirschtomaten und Kräutern

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Pasta „aglio e olio“
mit Knoblauch, Peperoni
und Petersilie

Pflanzlich
Gnocchi in Salbei geschwenkt,
dazu Tomatengemüse

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

menu

Unsere Lieferanten:

Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild

Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger

Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel

Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen

MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang



Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat

6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig

12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Mi 03. September

Do 04. September

Fr 05. September

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Grillfisch **MSC**
mit Zitronensauce,
dazu Auberginen –
Karotten Gemüse
und Vollkornreis

Gegrillte Hähnchenkeule
Reetz mit Kräutersauce,
dazu **Bio** Mandel-brokkoli
und Thymiankartoffeln

Fischragout **MSC**
in Noilly Prat Sauce,
dazu Fenchelgemüse
und Safranreis

Menu 2

Rindfleischortellini
mit Balsamico Jus,
dazu geschwenkter
Mangold und
Paprikagemüse

Hausgemachte
Lammfrikadellen **Reetz**
mit Ajvar, dazu
Gemüse Couscous

Putensteak **Reetz**
mit Pfirsich
überbacken und
Hollandaisesauce,
dazu Kohlrabi und
Nudeln

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Geschmorter Spitzkohl
mit Cashewkernen und
Tomatensalsa, dazu
Sesamkartoffeln

Pflanzlich
Gemüse Curry mit
Bio Blumenkohl,
Paprika und Mango in
Kokosmilch,
dazu Jasmin Reis

Pflanzlich
Gegrillte
Ofenkartoffel mit
pflanzlichem Dip,
dazu mediterranes
Ofengemüse

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

menu

Unsere Lieferanten:

Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild

Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger

Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel

Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen

MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang



Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig
12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Sa 06. September

So 07. September

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Puten – Gemüse Spieße **Reetz** mit Rosmarinsauce, dazu **Bio** Bohnen und Bandnudeln

Panierte Hähnchenbrust **Reetz** mit Zwiebelsauce, dazu Wirsinggemüse und Röstkartoffeln

Menu 2

Schweinenackensteaks **Eifelfleisch**, dazu mexikanisches Gemüse und Kartoffelecken

Albondigas vom Rind mit Paprikasauce, dazu Tomatenreis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Spaghettipfanne mit **Bio** Brokkoli, Cherrytomaten, Champignons und Kräutersauce

Pflanzlich
Gemüseschnitzel mit Waldpilzragout, dazu Pommes Frites

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

menu

Unsere Lieferanten:

Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild

Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger

Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel

Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen

MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang



Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat

6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig

12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert